GASGRILL
Lincoln

NUR ZUM GEBRAUCH IM FREIEN BESTIMMT

Inhaltsverzeichnis

3) Sicherheitshinweise

7) Bauelemente für die Montage

8) Explosionszeichnung

9) Bauteilliste

8) Montageanleitung

9) Zusammenbau des Grillwagens

11) Montageanleitung des Grillgeräts

14) Montage der Zünderbatterie

15) Montage der Bauteile zum Kochen

15) Anschluss des Flüssigpropangasbehälters an den Grill bzw. Ausbau

16) Anzünden des Grills

17) Vorsicht vor Flammenrückschlag

18) Hinterbrenner und Drehgrill

19) Reinigung und Wartung

19) Fans – Häufig gestellte Fragen

19) Entsorgung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Santos Edelstahlgasgrill entschieden haben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät und danken Ihnen für den Kauf.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Bewahren Sie die Anleitung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu schweren Verletzungen, und zu schweren Schäden am Gerät führen. Für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Das Gerät darf nur im Haushalt für die private Nutzung eingesetzt werden. Es ist für eine gewerbliche Nutzung nicht geeignet.

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät unbedingt die folgenden Sicherheitshinweise!

Der Edelstahlgasgrill ist ausschließlich zum Grillen und Garen von Speisen im Freien bestimmt.

Jede weitere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und ist untersagt.
Insbesondere untersagt ist die Verwendung des Edelstahlgasgrills in geschlossenen Räumen.

- Ebenso dürfen mit dem Edelstahlgasgrill nur Lebensmittel erhitzt und gegart werden. Außer Gas, dürfen keine anderen Brennstoffe verwendet werden. Der Brennraum muss frei von Fremdkörpern, wie Steinen, etc. sein.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt und verwenden Sie es nicht, wenn Kinder oder Personen, die die Gefahren nicht einschätzen können, in der Nähe sind.
- Kinder oder Personen, die die Gefahren nicht einschätzen können, dürfen das Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie es unzugänglich auf.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Der Antrieb für den Rotisserie-Grill (Optional) wird mit elektrischem Strom betrieben. Bei der Berührung von spannungsführenden Teilen (z. B. bei Beschädigung von Isolierungen) besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Achten Sie daher besonders auf Folgendes:
- Fassen Sie den Stecker niemals mit nassen Händen an.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen wollen, ziehen Sie immer direkt am Stecker. Ziehen Sie niemals am Kabel, es könnte reißen.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht geknickt, eingeklemmt, überfahren wird, oder mit Hitzequellen in Berührung kommt, es könnte beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf dem Stromkabel ab. Die scharfkantigen Gerätefüße können das Kabel beschädigen.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sind.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Halten Sie das Gerät von Regen und Feuchtigkeit fern.
- Betreiben Sie das Gerät nur, wenn die auf dem Typenschild angegebene elektrische Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt. Eine falsche Spannung kann das Gerät zerstören.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel keine Stolperfalle darstellt.
- Batterien können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Bewahren Sie deshalb Batterien und Gerät für Kleinkinder unerreichbar auf. Wurde eine Batterie verschluckt, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.
- Die Batterien nicht ins Feuer werfen oder hohen Temperaturen aussetzen. Es besteht Explosionsgefahr
- Bei falscher Anwendung kann Flüssigkeit aus den Batterien austreten. Diese kann zu Hautreizungen führen. Vermeiden Sie den Kontakt mit der Flüssigkeit. Bei Kontakt die Flüssigkeit mit viel Wasser abspülen. Wenn die Flüssigkeit in die Augen gelangt, sofort 10 Minuten mit Wasser ausspülen und unverzüglich einen Arzt aufsuchen.
- Nehmen Sie Batterien aus dem Gerät heraus, wenn diese verbraucht sind oder Sie das Gerät länger nicht benutzen. So vermeiden Sie Schäden, die durch Auslaufen entstehen können.
- Das Gerät wird mit Flüssiggas betrieben. Durch Fehlbedienung oder defekte Leitungen können sich explosive Gasgemische bilden. Beachten Sie daher unbedingt folgende Hinweise:
- Schließen Sie niemals einen ungeregelten Flüssiggas-Behälter an Ihren Grill an. Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Regler und Schläuche.
- Der Flüssigpropangas-Behälter muss stets in vertikaler Position stehen.
- Verwenden Sie niemals einen verbeulten oder rostigen Propangasbehälter.
- Ein Flüssigpropangas-Behälter, der nicht für den Einsatz angeschlossen ist, darf NICHT auf einem unteren Regal, im Schrank oder in der Nähe des Gasgrills aufbewahrt werden.
- Beim Betrieb des Gasgrills entstehen hohe Temperaturen. Die Nichtbeachtung der folgenden Hinweise kann den Ausbruch eines Feuers bzw. eine Explosion zur Folge haben und somit zu schweren bis tödlichen Verletzungen oder zu Sachbeschädigungen führen!
- Berühren Sie während des Grillens nicht das Grillgestell und den Brennrost.
- Beugen Sie sich niemals über den offenen Grill.
- Schützen Sie Ihre Hände vor dem Öffnen des Grilldeckels, in dem Sie Topflappen oder Handschuhe verwenden.
- Tragen Sie zu Ihrer Sicherheit angemessene Bekleidung.
  Das bedeutet:
  Keine lose Kleidung oder lose Ärmel, geschlossene Schuhe, lange Ärmel und Hosenbeine.
  Einige Synthetikgewebe sind hoch entzündlich. Diese dürfen während des Grillens nicht getragen werden.
- Wokbrenner oder Seitenbrenner niemals bei geschlossener Abdeckung verwenden.

Der Umgang mit Lebensmitteln erfordert ganz besondere Beachtung der Hygiene. In Lebensmittelresten, die bei mangelhafter Reinigung zurückbleiben, können sich gefährliche Bakterienkulturen bilden. Diese können ernste Erkrankungen hervorrufen. Deshalb folgende Grundsätze beachten:

- Reinigen Sie alle Teile, die mit dem Grillgut in Berührung kommen können, nach jeder Benutzung gründlich.
- Reinigen Sie im Zweifel alle Teile vor dem Gebrauch erneut.
- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen möchten:
- Lassen Sie es abkühlen.
- Entfernen Sie den Flüssiggas-Behälter.
- Reinigen Sie es gründlich.
- Decken Sie das Gerät staubdicht ab.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.
- Den Flüssiggas-Behälter im Freien, in einem ausreichend belüfteten Bereich und für Kinder unzugänglich aufbewahren. Flüssiggas-Behälter auf keinen Fall in Gebäuden, einer Garage oder irgendeinem anderen geschlossenen Raum lagern. Es besteht Explosionsgefahr.
- Sollte das Gerät einmal defekt sein:
- Wenn die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch unseren Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Sollte das Gerät beschädigt sein, muss es von unserem Kundendienst überprüft werden. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, entfernen Sie die Gasflasche und setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung.
- Betreiben Sie niemals ein defektes Gerät, ein Gerät mit einem defekten Kabel oder defekten Gasschläuchen. Es besteht Lebensgefahr.
- Maßnahmen nach Einatmen von Gas: Hohe Konzentrationen können Ersticken verursachen. Symptome können Verlust der Bewegungsfähigkeit und des Bewusstseins sein. Das Opfer bemerkt das Ersticken nicht. In niedrigen Konzentrationen können Schwindelgefühl, Kopfschmerz, Übelkeit und Koordinationsstörungen auftreten. Bringen Sie das Opfer an die frische Luft. Verständigen Sie einen Arzt oder den Rettungsdienst. Leiten Sie bei Atemstillstand die künstliche Beatmung ein.
- Maßnahmen nach größeren Verbrennungen oder Verbrühungen: Es besteht die akute Gefahr einer Unterkühlung und eines Schocks. Rufen Sie sofort den Rettungdienst! Eventuellen Kleiderbrand sofort mit Wasser löschen oder Flammen mit einer dicken Decke ersticken. Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen. Bei Verbrennungen: Kleidung am Körper lassen. Mit kaltem Wasser mindestens 15 Minuten kühlen, bis der Schmerz nachlässt. Den betroffenen Bereich mit einem sterilen Metalline-Brandtuch abdecken. Die mit Metalline beschichtete Seite auf die verletzte Haut auflegen und locker mit einer Mullbinde oder einem Dreieckstuch fixieren. Keine „Hausmittel“ wie Salben, Puder, Öle, Desinfektionsmittel etc. verwenden!
- Maßnahmen nach kleineren Verbrennungen oder Verbrühungen: Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen. Bei Verbrennungen: Kleidung nur entfernen, wenn sie nicht haften. Mit kaltem Wasser mindestens 15 Minuten kühlen, bis der Schmerz nachlässt. Kleine Verbrennungen oder Verbrühungen ohne Blasenbildung an der Luft heilen lassen, nicht mit einem Pflaster oder Verband abdecken.

Lesen Sie die Sicherheitshinweise

Zu Ihrer Sicherheit

Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen:

1. Schalten Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab.
2. Löschen Sie offene Flammen.
3. Öffnen Sie den Deckel.
4. Sollte der Gasgeruch weiterhin bestehen, so verständigen Sie umgehend das Gasversorgungsunternehmen bzw. die Feuerwehr.

⚠ WARNUNG

Die Nichtbeachtung der vorliegenden Hinweise kann den Ausbruch eines Feuers bzw. eine Explosion zur Folge haben und somit zu schweren bis tödlichen Verletzungen und zu Sachbeschädigung führen.

Zu Ihrer Sicherheit

1) Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.
2) Ein nicht angeschlossener Flüssigpropangasbehälter sollte nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts aufbewahrt werden.

⚠ WARNUNG

Ihr Grill wird sehr heiß. Beugen Sie sich während der Nutzung des Grills niemals über den Kochbereich. Fassen Sie die Oberflächen des Kochbereichs, des Grillgehäuse, die Abdeckung oder andere Teile des Grills während des Betriebs, bzw. bis der Grill nach der Nutzung vollständig abgekühlt ist, nicht an.
Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu schweren Verletzungen führen.

Installationsrichtlinie für den Grill

Die Installation des Gasgrills muss gemäß den örtlichen geltenden Richtlinien erfolgen. In Regionen, die nicht über örtliche Richtlinien verfügen, folgen Sie bitte den neusten Richtlinien für Brenngasinstallationen.

Korrekter Einsatz des Gasbehälters

Das Modell Lincoln ist für den Einsatz eines standardmäßigen max. 11 kg Behälters für Flüssigpropangas ausgelegt, der nicht im Lieferumfang des Grills enthalten ist. Schalten Sie Ihren Grill niemals an einen Flüssigpropangas-Behälter mit einem höheren Fassungsvermögen an. Die Abmessungen des zu verwendeten Gasbehälters dürfen einen Durchmesser von ca. 31 cm und eine Höhe von 63 cm nicht überschreiten. Es muss ein Gasbehälter mit Überfüllsicherung verwendet werden. Diese Sicherheitseinrichtung verhindert die Überfüllung des Behälters, die zu technischen Störungen am Flüssigpropangas-Behälter dem Regler bzw. dem Grill führen kann.

Ordnungsgemäße Aufstellung und lichte Weite des Grills

Verwenden Sie den Grill niemals in einer Garage, auf einer Veranda, in einem Schuppen, einem Gang oder irgendeinem anderen abgeschlossenen Bereich. Ihr Gasgrill ist ausschließlich für den Gebrauch im Freien gedacht. Dabei muss der Abstand der Seiten- und Rückenwand mindestens ca. 60 cm zu jeder anderen brennbaren Oberfläche betragen. Zudem darf Ihr Gasgrill nicht unterhalb einer brennbaren Oberfläche in Betrieb genommen werden. Sorgen Sie dafür, dass die Belüftung des Gasgrills nicht behindert wird. Dieser Grill ist nur für den Gebrauch im Freien gedacht und eignet sich nicht für den Einsatz in Wohnmobilien oder auf Booten.

Überprüfung der Anschlüsse

GEFAHR: Verwenden Sie keine offenen Flamme, um das Gerät auf Gaslecks hin zu untersuchen. Stellen Sie sicher, dass kein Funken oder offene Flammen vorhanden sind, bevor Sie den betreffenden Bereich nach Gasleck untersuchen. Dies hätte den Ausbruch eines Feuers bzw. eine Explosion zu Folge und kann somit zu schweren bis tödlichen Verletzungen und zu Sachbeschädigung führen.

Achtung

- Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Schläuche und Regler. Verwenden Sie nicht irgendwelche alten Regler und Schläuche und Regler die Sie eventuell noch im Hause liegen haben!!! Verwenden Sie nur Regler und Schläuche die für Ihren Gasgrill zugelassen sind!!
  Lassen Sie den Flüssigpropangas-Behälter von einem anerkannten Propangas-Händler füllen, der den Behälter bei jeder Füllung zudem einer Sichtprüfung unterziehen und ihn neu abnehmen sollte.
- Ihr Gasbehälter sollte zu über 80 % gefüllt sein. Lassen Sie das Auslassventil von Ihrem Propangashändler nach jeder Füllung überprüfen, um sicher zu stellen, dass er störungsfrei funktioniert.
- Der Flüssigpropangas-Behälter muss stets in vertikaler Position stehen.
- Lagern (oder verwenden) Sie kein Benzin oder andere entflammbaren Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe des Gasgrills.
- Setzen Sie den Flüssigpropangas-Behälter nicht übermäßiger Hitze aus
- Bewahren Sie den Flüssigpropan-Behälter niemals in einem geschlossenen Raum auf. Wenn Sie Ihren Gasgrill in der Garage oder einem anderen geschlossenen Raum lagern, so entfernen Sie immer erst den Flüssigpropangas-Behälter und bringen Sie diesen sicher im Freien unter.
- Flüssigpropangas-Behälter müssen im Freien in einem ausreichend belüfteten Bereich und für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden. Flüssigpropangas-Behälter dürfen auf keinen Fall in einen Gebäude, einer Garage oder irgendeinem anderen geschlossenen Raum gelagert werden.
- Solange der Gasgrill nicht benutzt wird, muss die Gaszufuhr am Flüssigpropangas-Behälter unterbrochen werden
- Der Gasreglerschlauch darf nicht an die heißen Oberflächen des Grills kommen und es dürfen keine Fette auf ihn tropfen. Vermeiden Sie das übermäßige Verdrehen des Schlauchs. Untersuchen Sie den Schlauch vor jedem Einsatz des Grills auf mögliche Schnitte, risse, übermäßige Abnutzung oder andere Beschädigungen.
- Zünden Sie Ihren Gasgrill niemals an, wenn der Deckel noch geschlossenen ist oder bevor Sie überprüft haben, ob die Brenner ordnungsgemäß auf den Öffnungen des Gasventils sitzen.
- Kinder dürfen den Gasgrill niemals bedienen. Auch das Spielen von Kindern in der Nähe des Grills ist verboten

⚠ WARNUNG

Ein starker Gasgeruch oder das zischende Geräusch von austretendem Gas sind ein Zeichen für eine ernsthafte Störung am Gasgrill bzw. Gasbehälter. Die Nichtbeachtung der nachfolgend angegebenen Vorgehensweise kann den Ausbruch eines Feuers bzw. eine Explosion zur Folge haben uns somit zu schweren bis tödlichen Verletzungen oder zu Sachbeschädigungen führen

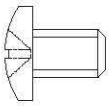
- Unterbrechen Sie die Gaszufuhr zum Grill.
- Drehen Sie den Reglerknopf auf OFF (AUS).
- Löschen Sie ggf. auftretende Flammen mit einem Feuerlöscher der Klasse B.
- Öffnen sie die Abdeckung des Grills.
- Entfernen Sie sich vom Gasbehälter.
- Versuchen Sie nicht, das Problem eigenständig zu beheben.
- Sollte der Geruch weiterhin bestehen oder ein Feuer nicht gelöscht werden können, so verständigen Sie die Feuerwehr. Während des Anrufs dürfen Sie sich nicht in der Nähe des Gasbehälters aufhalten, da Ihr Telefon ein elektrischen Gerät ist und Funken erzeugen könnte, was wiederum zum Ausbruch eines Feuers bzw. zu einer Explosion führen kann.

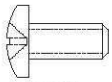
Hinweis: Der normale Gasfluss durch den Regler und Schlauch kann ein brummendes Geräusch erzeugen. Ein leises Brummen ist vollkommen normal und beeinträchtigt den Betrieb des Grills in keiner Weise. Sollte das Brummen jedoch übermäßig laut sein, so kann es nötig sein, Luft aus der Gasleitung abzulassen oder das Überlaufventil des Reglers zurückzusetzen. Das Ablassen von Luft sollte immer dann erfolgen, wenn ein neuer Gasbehälter an den Grill angeschlossen wurde

Bauelemente für die Montage

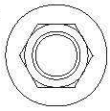
In der folgenden Tabelle sehen Sie eine Aufstellung der mitgelieferten Bauelemente. Zudem ist angegeben, welches Bauelement bei den jeweiligen Montageschritten verwendet wird

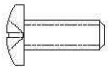
A.

B. 
M8X12 mm

C. 
M6X13 mm

D.
M6

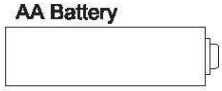
E. 
M8

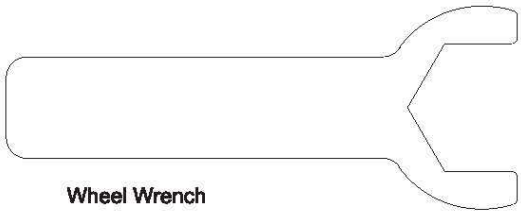
F. 
M5X13 mm

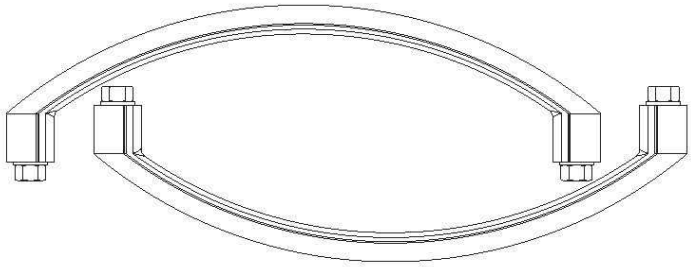
G.
M5mm

H.
M4X8 mm

Ref.	Bauelement	Stk.	Verwendungszweck
A	M6×65mm Sechskantschraube	12	8 Stk. Zur Befestigung des Grillwagenbeins an der unteren Ablage 4 Stk. Zur Sicherung der Grillschale am Grillwagenbein
B	M8×12mm Kreuzschlitzschraube	5	Zur Befestigung der Gasbehälterhalterung an der unteren Ablage
C	M6×13mm Kreuzschlitzschraube	18	8 Stk. Zur Befestigung der Schellenhalterung am Grillwagen
			2 Stk. zur Anbringung des Türanschlag
	Phillips Head Screw		8 Stk. Zur Befestigung der Halterungen der Seitenablage am Grillwagen
			4 Stk. Zur Befestigung des Grillkörpers am Grillwagen
D	M6x20	4	4 Stk. Zur Befestigung der Grillschale am Grillwagen
	Sechskantschraube		
E	M8	5	Befestigung der Gasbehälterhalterung an der unteren Ablage
	Sechskantschraube		
F	M5×13mm	14	Befestigung von Seiten und Rückwand am Wagen
	Phillips Head Screw		2 Stk. Zur Befestigung der Motorhalterung (Rotisserie)
G	M5		2 Stk. zur Anbringung des Türanschlags
	Kreuzschlitzschraube		4 Stk. Zur Befestigung der Blende an der Seitenablage
H	M4×8mm	2	
	Phillips Head Screw		
I	''AA'' Batterie	1	Batterie
J	Türgriffe und Schrauben Und Unterlegscheiben	2	
K	Schraubschlüssel	1	Zur Befestigung der Räder am Grillwagen

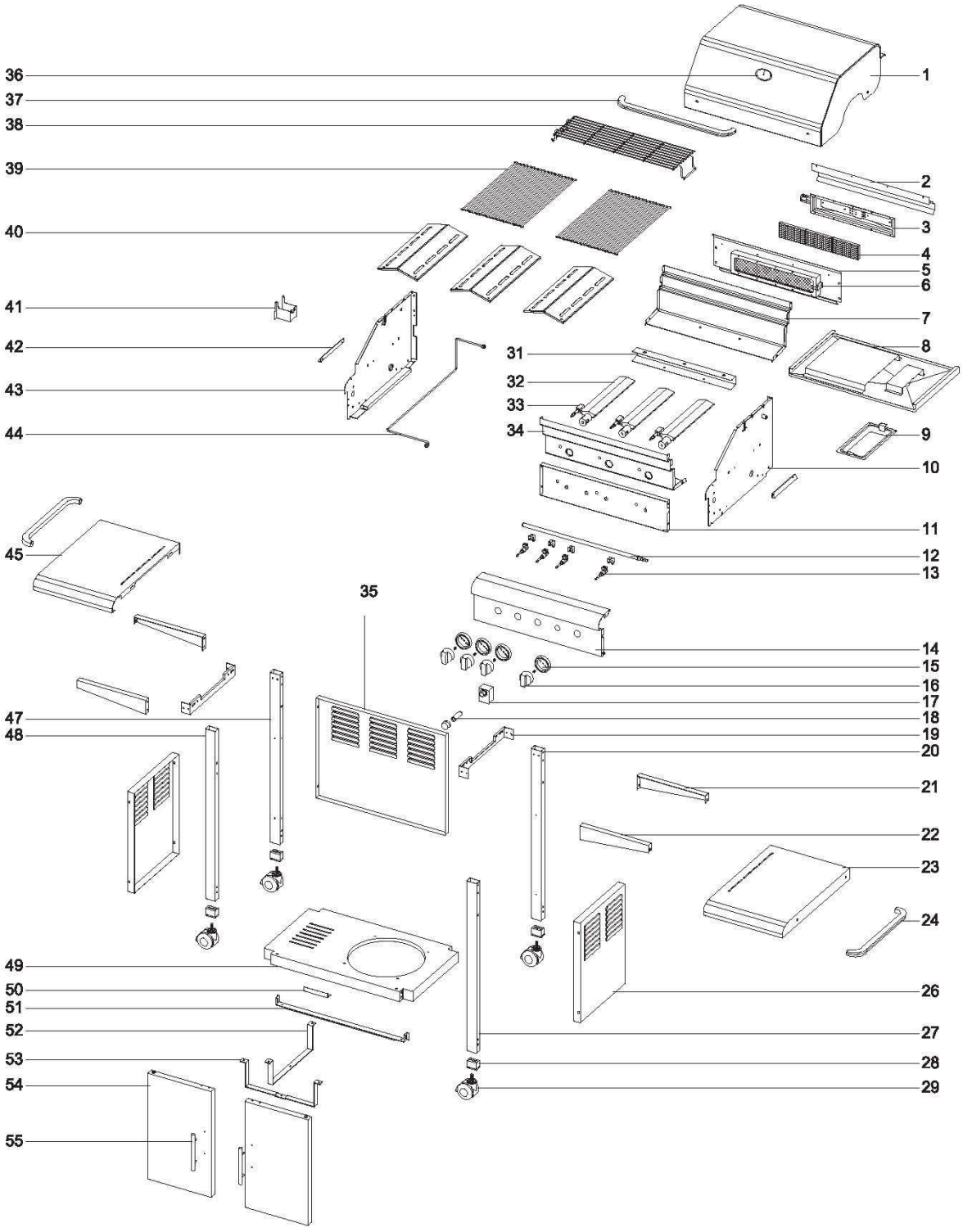
I. AA Battery 

K. 
Wheel Wrench

J. Door Handle 

Explosionszeichnung

Nehmen Sie alle Bauteile aus dem Karton heraus und legen Sie diese so hin, dass Sie bequem zu erreichen sind.



Bauteilliste

Nr.	Beschreibung	Material	Stk.	S/N	Beschreibung	Material	Stk.
1	Grillhaube	Edelstahl	1	38	Warmhaltegestell	Stahldraht	1
2	Panel des Hinterbrenners	Stahl	1	39	Grillrost	Entrosteter Stahl	2
3	Hinterbrenner	Stahl	1	40	Flammenschutzplatte	Stahl	3
4	Schamotteziegel	Porzellan	3	41	Motorhalterung der Rotisserie		1
5	Rahmen des Hinterbrenner	Stahl	1	42	Hauptbrenneraufleger	Edelstahl	2
6	Funkenelektrode	Porzellan	1	43	Grillschalen-Seitenteil, links	Edelstahl	1
7	Grillschalenrückwand	Edelstahl	1	44	Gasleitung	Kupferrohr	1
8	Abtropfblech	Stahl	1	45	Seitenablage links	Edelstahl	1
9	Fettauffangbehälter	Stahl	1	47	Grillwagenbein LH	Edelstahl	1
10	Grillkörper-Seitenwand rechts	Edelstahl	1	48	Grillwagenbein LV	Edelstahl	1
11	Wärmeabschirmung für Bedienfeld	Stahl	1	49	Untere Ablage	Edelstahl	1
12	Gasverteiler	Stahl	1	50	Türanschlag	Stahl	1
13	Gasventil	Kupfer	4	51	Türhalterung	Stahl	1
14	Bedienfeld	Edelstahl	1	52	Gasbehälterhalterung oben	Stahl	1
15	Sitz des Regelknopfes	Edelstahl	4	53	Gasbehälterhalterung unten	Stahl	1
16	Regelknopf	ABS-Kunststoff	4	54	Türplatte	Edelstahl	2
17	Elektrischer Anzünder	Baugruppe	1	55	Türgriff	Edelstahl	2
18	AA Batterie	ISO	1				
19	Grillaufleger	Edelstahl	2				
20	Grillwagenbein RH	Edelstahl	1				
21	Ablagehalterung -A	Edelstahl	2				
22	Ablagehalterung -B	Edelstahl	2				
23	Seitenablage rechts	Edelstahl	1				
24	Seitenablagegriff	Edelstahl	2				
26	Seitenwand	Edelstahl	2				
27	Grillwagenbein RV	Edelstahl	1				
28	Radaufnahme	Polyathylen	4				
29	Rad	Baugruppe	4				
31	Brennerhalterung	Edelstahl	1				
32	Brenner	Gusseisen	3				
33	Elektrokabelsatz	ISO	3				
34	Grillkörper-Front	Edelstahl	1				
35	Rückwand	Edelstahl	1				
36	Temperaturanzeige	Baugruppe	1				
37	Deckelgriff	Edelstahl	1				

Reparatur- bzw.- Ersatzteile
Um sicherzugehen, dass Sie die richtigen Ersatzteile für Ihren Gasgrill verwenden, sehen Sie bitte auf der vorhergehenden Ersatzteilliste nach. Bei der Bestellung der Teile ist die folgende Information anzugeben:
1. Produktname
2. Teilenummer
3. Beschreibung
4. Menge der benötigten Teile

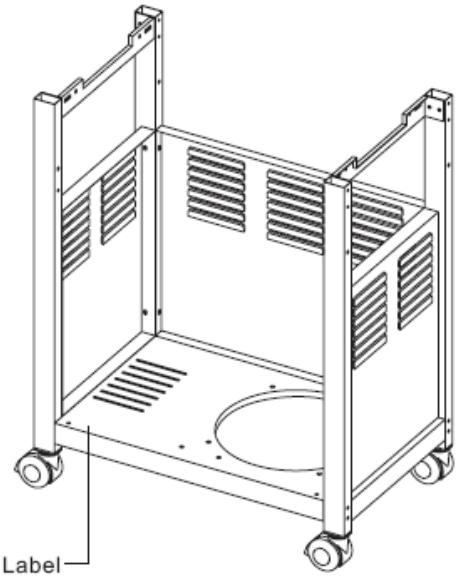
Denken Sie bitte daran, dass die Bearbeitung und Lieferung der Teile einige Zeit dauert.

Wichtig:
Heben Sie diese Bedienungsanleitung als spätere Referenz und zur Nachbestellung bitte an einem geeigneten Ort auf.

Wichtig: Verwenden Sie nur vom Hersteller genehmigte Teile. Der Einsatz nicht genehmigter Teile kann gefährlich sein.

Für den Zusammenbau benötigte Werkzeuge:
- Kreuzschlitzschraubendreher
- Verstellbarer Schraubenschlüssel
- Schnabelzange- zum Herausnehmen des Splints
- Schutzhandschuhe

WARNUNG: Die Position der Brennerleitung in Bezug auf die Öffnung ist äußerst wichtig, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Kontrollieren Sie, dass sich die Öffnung im Inneren der Brenner befindet, bevor Sie den Gasgrill in Betrieb nehmen. Siehe Abbildung 1. Sollte die Brennerleitung nicht ordnungsgemäß auf die Ventilöffnung passen, so kann es beim Entzünden des Brenners zu einer Explosion bzw. einem Feuer kommen.

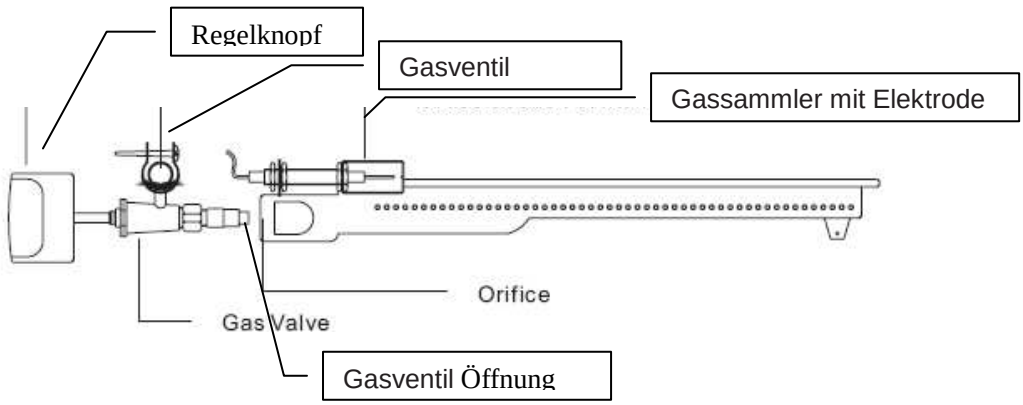


Item	Gas Barbeque		
Model	SSGB01LP		
Serial No.	20041100001		
Country Destination	BE-CH-ES-FR-GB-IE-IT-PT	NL-NO-DK-FI-SE	AT-DE
Cat	I 3+	I 3 B/P	I 3 B/P
	FAMILY GASES (PROPANE, BUTANCE OR THEIR MIXTURES)		
P (mbar)	28-30/37	30	50
Qn (H_s)	50,000 Btu/h		
	CHANGZHOU GARDENSUN FURNACE CO., LTD.		

- The use of this appliance in enclosed areas can be dangerous and is PROHIBITED.
- This BBQ is for use outdoors and in well ventilated areas.
- A well ventilated area must have a minimum of 25% of the surface area open.
- The surface area is the sum of the walls surface.
- Read the instructions before using this appliance. The appliance must be installed in accordance with nstructions and local regulations.
- Keep combustible materials away from the BBQ.
- Close the valve of the gas cylinder and/or the regulator after use.
- Minimum horizontal clearance to adjacent combustible surface, below and extending above top of unit from sides-24" (60cm),from back-24" (60cm). Do not locate this appliance under overhead unprotected combustible surfaces.

CE 0407

Warning: accessible parts may be very hot. Keep young children away.



Querschnitt der Brennereinheit

Das Gasventil muss in dem Gussbrenner sitzen!! Sollte dies nicht der Fall sein so benutzen Sie Ihren Grill nicht!
Sollte die Brennerleitung nicht ordnungsgemäß auf die Ventilöffnung passen, so kann es beim Entzünden des Brenners zu einer Explosion bzw. einem Feuer kommen.

Montageanleitung

Zusammenbau des Grillwagens
Nehmen Sie alle Bauteile und Beschläge für den Grillwagen aus den Verpackungen, Heben Sie den Grilldeckel an und nehmen Sie alle darin verpackten Bauteile heraus. Kontrollieren Sie anhand der Teileliste, dass alle notwenige Teile vorhanden sind.

Bauen Sie den Gasgrill auf einer geschützten Arbeitsfläche zusammen, um Beschädigungen an der Oberfläche des Grills zu vermeiden. Untersuchen Sie den Grill im weiteren Verlauf der Montage auf Beschädigungen. Sollte er Beschädigungen aufweisen, so bauen Sie ihn nicht weiter zusammen und nehmen Sie ihn auch nicht in Betrieb.

Zusammenbau:
1. Legen Sie die untere Ablage mit dem Behälter nach links hin.
Siehe Abbildung 1*.*

Hinweis: Die auf jedem Wagenbein angebrachte Etikette gibt die jeweilige Position für die Montage an der unteren Ablage an
LV = links vorne *LH = links hinten*
RV = rechts vorne *RH = rechts hinten*

Bei korrekter Montage sollten die Etiketten nach innen, d. h. einander zugewandt, zeigen. Die übrigen Teile können nicht montiert werden, wenn die Beine nicht korrekt angebracht wurden.

2. Montieren Sie die vier Grillwagenbeine in den angegebenen Ecken der unteren Ablage mithilfe von 8 der mitgelieferten M8X65mm Sechskantschrauben. Ziehen Sie die Schrauben nicht vollständig an.

3. Montieren Sie die Grill so an den Beinen, dass sie nach innen eigen. Dazu verwenden Sie 8 der mitgelieferten M5X13mm Kreuzschlitzschrauben. Ziehen Sie die Schrauben fest an.

4. Schrauben Sie die 4 Räder in die jeweilige Radaufnahme am unteren Ende jedes Beins. Drehen Sie den Gewindeschaft für die Rollen von Hand im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Ziehen Sie die Schrauben fest an siehe Abbildung 2.

5. Bringen Sie nun die beiden Seitenwände wie die Rückwand mithilfe von jeweils 4 der mitgelieferten M5X13 mm Kreuzschlitzschrauben am Wagen an. Ziehen sie die Schrauben an der Rückwand nicht an. Siehe Abbildung 3.

Figure 1

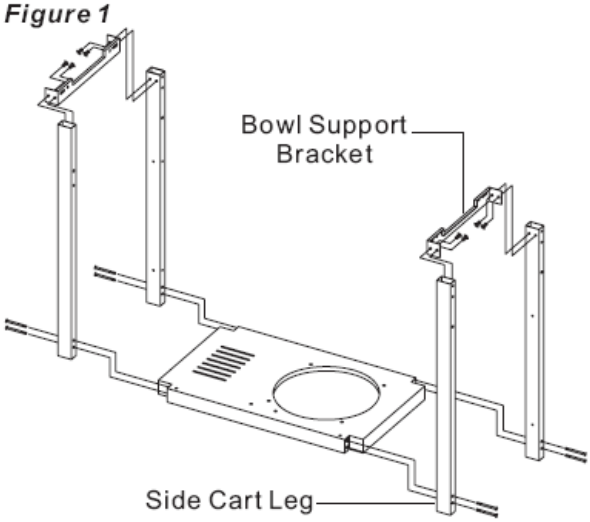


Figure 2

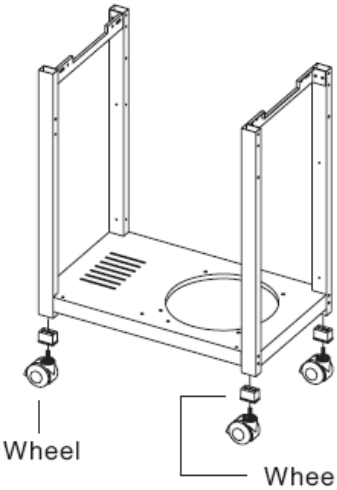
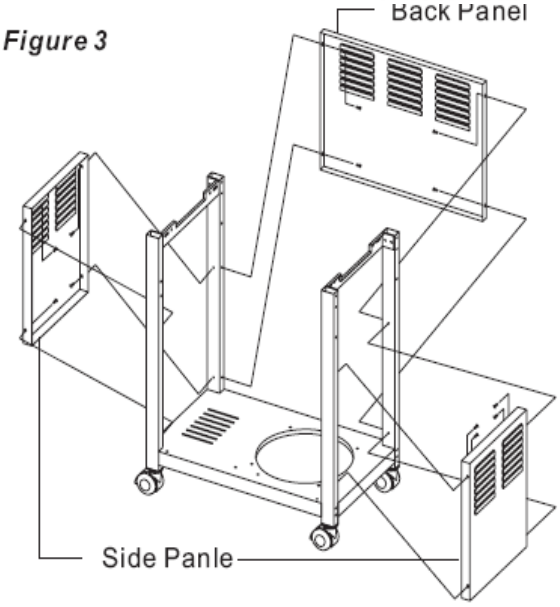


Figure 3



6. Setzen Sie die untere Halterung des Gasbehälters in die in der Ablage vorhandene Aussparung; anschließend legen Sie die obere Halterung in die Aussparung. Befestigen Sie nun die untere M6 und 5 Sechskant-Flanschschrauben MB. Ziehen Sie die Schrauben fest an.
Siehe Abbildung 4.

7. Bringen Sie die Türhalterungen in den unteren Bohrungen der Vorderbeine an, wobei die Endstücke nach oben und der Flansch nach hinten und nach unten zeigen.
Verwenden Sie dazu 2 der Kreuzschlitzschrauben M6X13 mm. Ziehen sie die Schrauben nicht vollständig an.
Siehe Abbildung 5.

8. Montieren Sie den Türschlag an der unteren Ablage, wobei der Flansch nach vorne zeigt. Dazu verwenden Sie 2 der mitgelieferten M5X10mm Kreuzschlitzschrauben. Ziehen Sie die Schrauben fest an.
Siehe Abbildung 5.

9. Setzen Sie die Türen in die Scharnierbohrungen der unteren Ablage und der Türhalterung nach unten, bis die Türen fest sitzen und sich leicht öffnen und schießen lassen.

10. Entfernen Sie die Schutzfolie von den Türen. Montieren Sie den Türgriff an den Türen mithilfe von 4 der mitgelieferten M3X35mm Kreuzschlitzschrauben und 4 Unterlegscheiben mit einem Durchmesser von 4mm.
Siehe Abbildung 5.

11. Bringen Sie die 4 Seitenablagehalterungen am oberen Ende der Wagenbeine mithilfe von 8 der mitgelieferten M6X 13 mm Kreuzschlitzschrauben an. Die flache Seite jeder Halterung muss dabei nach außen zeigen. Ziehen Sie die Schrauben fest an.
Siehe Abbildung 6.

Figure 4

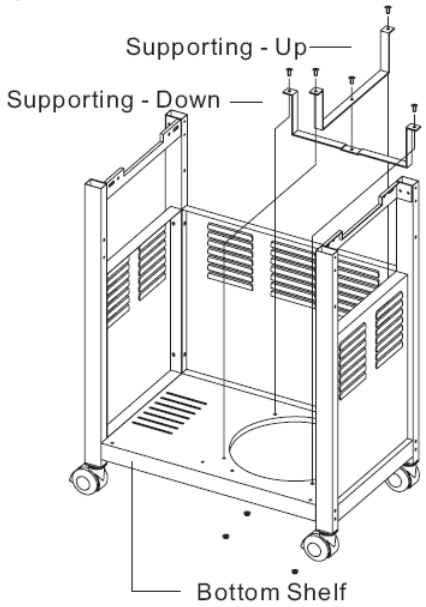


Figure 5

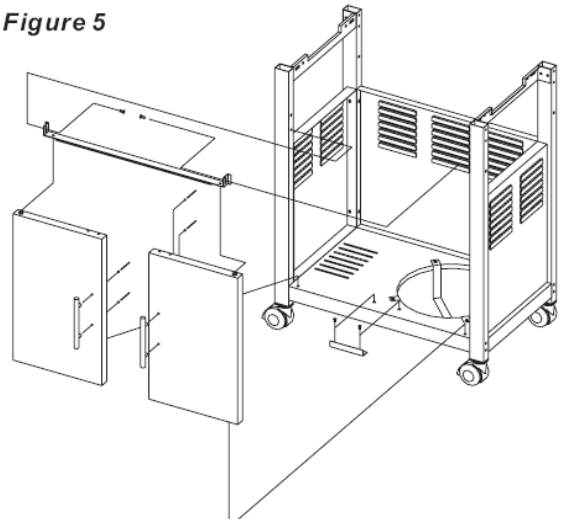
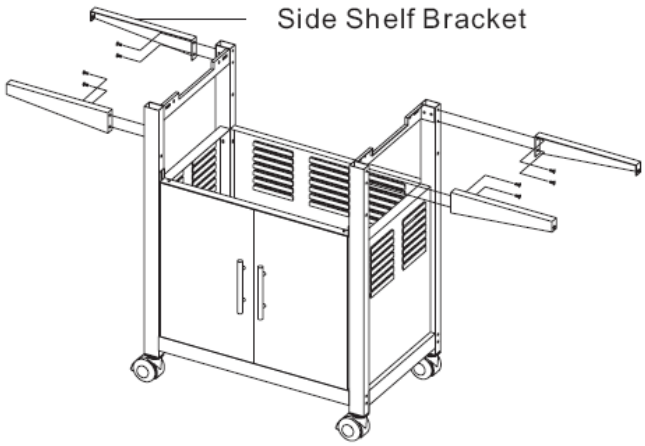


Figure 6



Montage des Grillgeräts

12. Schieben Sie das Grillgerät von vorne auf den Wagen. Richten Sie die 2 Bohrungen unter der Hängeleiste auf beiden Seiten der Grillschale auf die 2 Bohrungen im des Aufleger auf dem Wagen aus. Öffnen Sie den Grilldeckel und setzen Sie jetzt 4 der mitgelieferten M6X20 mm Kreuzschlitzschrauben und M6 Sechskant-Flanschmuttern ein Siehe Abbildung 7.

13. Setzen Sie die Seitenablagen auf die Halterung und Traversen mit den größeren Ablagebohrungen nach außen (Ablage mit Blende auf der rechten Seite). Die inneren Ablagebohrungen müssen dabei auf die Bohrungen in der Seitenablagehalterung ausgerichtet sein.

14. Befestigen Sie das Grillgerät mithilfe von 4 der mitgelieferten M6X65 mm Sechskantschrauben an allen vier Beinen. Siehe Abbildung 8.

15. Ziehen Sie nun alle Schrauben an den Wagenbeinen an der Rückwand, der Türhalterung und dem Grillgerät fest an.

16. Schieben Sie das Abtropfblech von hinten in das Grillgerät. Setzen Sie den Fettauffangbehälter in die Nuten am unteren Ende des Blechs.

17. Bringen Sie die Blende vorne rechts und links an der Ablage an, indem Sie den oberen Rand der Blende auf den unteren Rand der Ablage setzen. Befestigen Sie die Blende mithilfe von 4 der mitgelieferten M5X10 mm Kreuzschlitzschrauben und M5 Muttern. Fest anziehen. Bringen Sie die Blende mithilfe von 2 der M5X10 mm Kreuzschlitzschrauben am Bein an. Siehe Abbildung 9.

18. Für die Montage der Seitenablagegriffe entfernen Sie die Schraube und Unterlegscheibe von einer Seite des Griffs (der Aufsatz bleibt auf dem Griff). Setzen Sie die Unterlegscheibe von außerhalb der Ablage auf die Schraube und in den Griff. Ziehen Sie die Schraube erst fest, nachdem die andere Seite des Griffes angebracht wurde. Ziehen Sie alle Schrauben erst fest, nachdem die andere Seite des Griffes angebracht wurde. Ziehen Sie die Schrauben auf beiden Seiten fest an. Wiederholen Sie diesen Vorgang auf der anderen Seite.

Figure 7

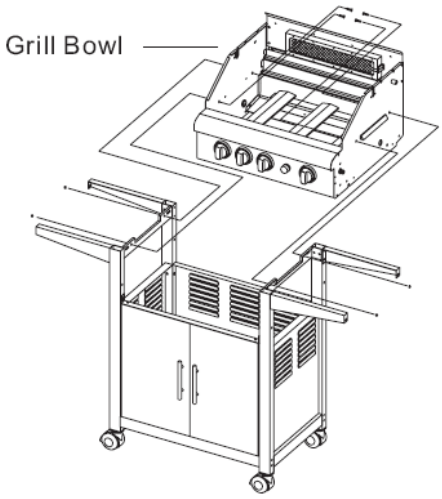


Figure 8

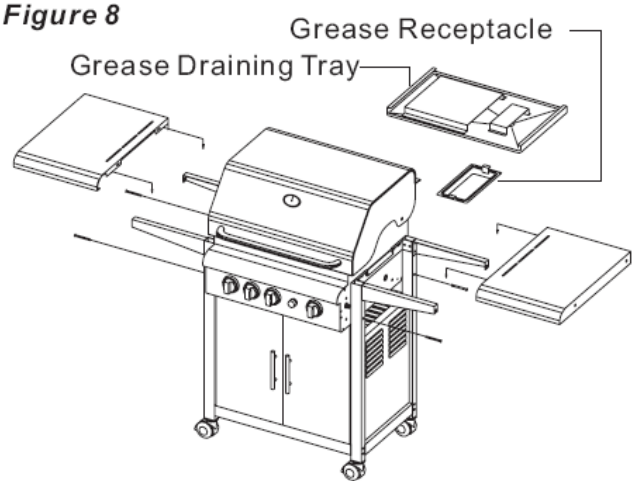


Figure 9

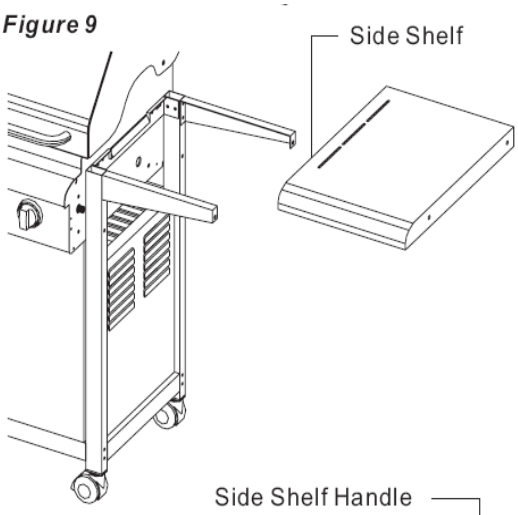
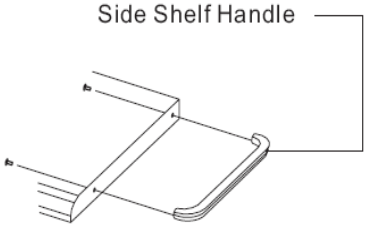


Figure 10



Prüfung der Elektrode

Montage der Zünderbatterie

1. Schrauben Sie das Zündhütchen ab, das sich auf dem Bedienfeld des Grills befindet und nehmen sie Kontakt und Feder aus dem Einschubschacht des Zünders heraus.
2.Legen Sie die vom Hersteller mitgelieferte AA Batterie in den Einschubschacht. Der Pluspol der Batterie muss dabei zu Ihnen zeigen.
3. Setzen Sie die Feder auf die AA Batterie und anschließend den Kontakt auf die Feder. Schrauben Sie das Zündhütchen wieder auf das Bedienfeld auf.
Für diesen Vorgang ist die Hilfe einer anderen Person erforderlich:
Bevor Sie den Grill in den Grill einsetzen, kontrollieren Sie, ob die Spitze der Zündelektrode ordnungsgemäß innerhalb jedes Gassammelkastens (Edelstahlmechanismus, der sich am vorderen Teil zwischen den Brennern befindet) positioniert ist. Durch die folgende Elektrodenprüfung kann dieses am einfachsten überprüft werden:
1. Kontrollieren Sie, ob alle Regelknöpfe auf OFF (AUS) stehen und öffnen sie den Grilldeckel..
2. Ihr Assistent stellt sich nun dahinter auf die rechte Seite des Grills und schaut nach unten auf jeden Gassammelkasten. Das Gesicht NIEMALS in das Grillgerät halten.
3. Drücken Sie auf die Zündhütchen. Sie sollten ein klickendes Geräusch hören und Ihr Assistent einen kleinen blauen Zündfunken in jedem Gassammelkasten sehen. Tritt ein Zündfunken auf, so sind die Elektrodenspitzen ordnungsgemäß positioniert.
4. Ist kein Zündfunken zu sehen, so muss der in Abbildung 12 abgebildete Elektrodenabstand wie folgt eingestellt werden.

- Lösen Sie die innere Mutter mithilfe eines verstellbaren Schraubenschlüssels, bis der Gassammelkasten bewegt und nach oben gedreht werden kann.
- Der Abstand zwischen der Spitze der Zündelektrode und dem Empfänger sollte etwa 4,5 mm betragen.
- Sollte der Abstand größer als 4,5 mm sein, so drücken Sie den Gassammelkasten mithilfe einer Schnabelzange vorsichtig zusammen, bis der korrekte Abstand erreicht wurde.
- Bringen Sie den Gassammelkasten in seine ursprüngliche, horizontale Position, ziehen Sie die Innenmutter an und führen Sie die Elektrodenprüfung erneut durch.

5. Sollte noch immer kein klickendes Geräusch zu hören sein, so überprüfen Sie bitte, ob eine der folgenden möglichen Ursachen zutrifft.

- Die AA Batterie für den Zünder wurde nicht ordnungsgemäß installiert..
- Die Zündkabel könnten lose sein. Nehmen Sie die AA Batterie heraus, kontrollieren Sie den Zünder-Verteilerkasten, der sich hinter dem Bedienfeld befindet, und schließen Sie ggf. Lose Kabel wieder an.

Figure 11

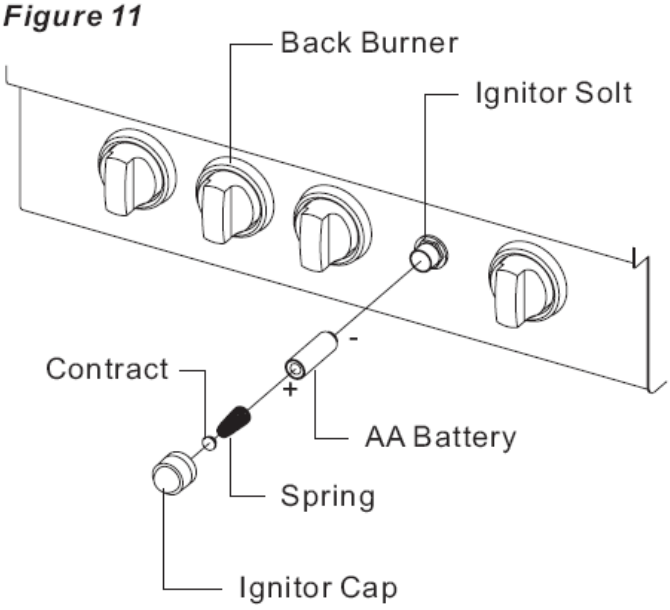
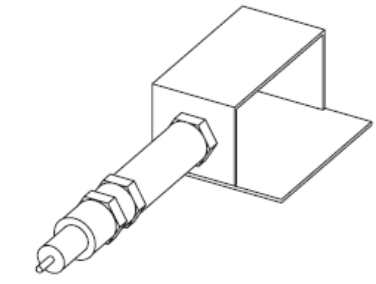
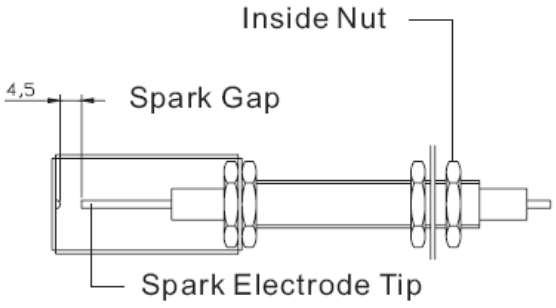


Figure 12





Montage der Bauteile zum Kochen

1. Legen Sie die Flammenschutzplatten auf die Brenner unten. Siehe Abbildung 13. Legen Sie 3 der Flammenschutzplatten auf das Gestell.
2. Legen Sie das Warmhaltegestell in die Nuten, die sich an den Grillschalenwänden links und rechts oben befinden. Siehe Abbildung 13.
3. Legen Sie das Warmhaltegestell in die Nuten, die sich an den Grillschalenwänden links und rechts oben befinden. Siehe Abbildung 13

WICHTIG: Der Grill ist nicht für die Verwendung von Lavastein oder Briketts ausgelegt. Der Einsatz dieser Materialien führt zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachbeschädigungen.

Anschluss des Flüssigpropangasbehälters an den Grill

1. Prüfen Sie am Ventil des Gasbehälters, ob die äußeren Gewinde zu Schlauch und Regler passen. **Baugruppe ist nicht im Lieferumfang enthalten**. **Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Schläuche und Regler die für diesen Grill geeignet sind**.
2. Untersuchen Sie den Ventilanschluss und die Reglerbaugruppe auf Beschädigungen oder Ablagerungen. Entfernen Sie ggf. vorhandene Ablagerungen. Verwenden sie niemals beschädigte oder verstopfte Teile.
3. Hängen Sie den gefüllten Gasbehälter in die Aussparung.
4. Alle Brennerventile müssen auf OFF (AUS) stehen.
5. Öffnen Sie das Ventil des Gasbehälters. Untersuchen Sie mithilfe einer Seifenwasserlösung alle Anschlüsse auf mögliche Lecks, bevor Sie versuchen Ihren Grill anzuzünden. Sollten sie ein Leck entdecken, so schließen Sie das Ventil des Gasbehälters und verwenden Sie Ihren Grill erst, wenn dieser Fehler behoben ist. Führen Sie diese Prüfung auch dann durch, wenn der Grill vom Händler montiert worden ist.

Ausbau des Gasbehälters

1. Drehen Sie die Brennerventile und die Gasbehälterventile auf OFF (AUS), zum Schließen im Uhrzeigersinn drehen.
2. Lösen Sie Schlauch und Reglerbaugruppe vom Ventil
des Gasbehälters.

VORSICHT: Wenn sich das Gerät nicht in Gebrauch befindet, muss die Gaszufuhr am Behälter abgestellt sein.

Figure 13

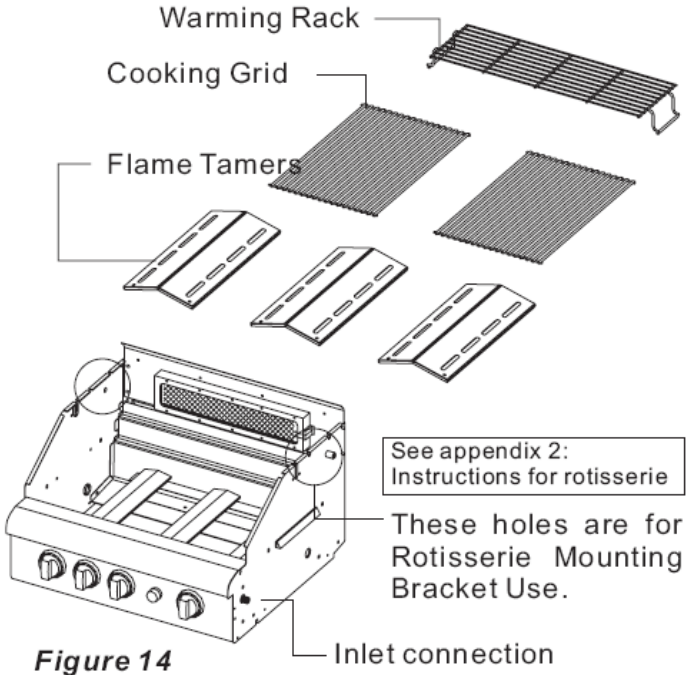
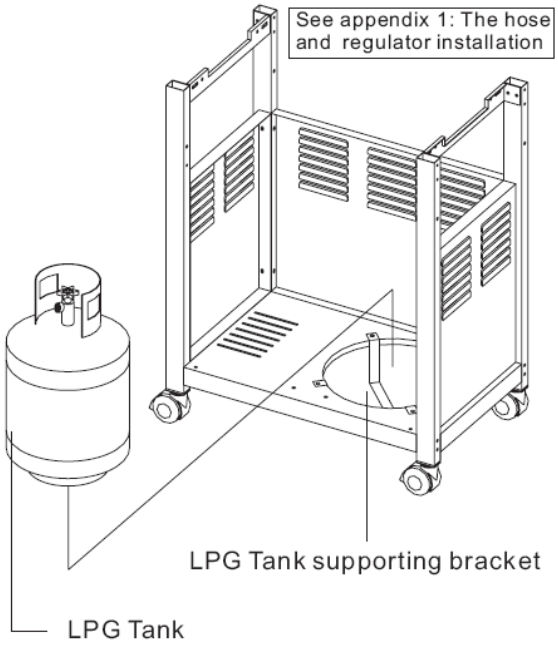


Figure 14



Herzlichen Glückwunsch
Ihr Gasgrill ist jetzt betriebsbereit. Vor dem ersten Gebrauch sowie bei jedem weiteren Einsatz (und immer wann der Gasbehälter ausgewechselt wurde) sollten Sie die folgenden Schritte beachten:

1. Lesen Sie alle Hinweise zu Sicherheit, Anzünden und Betrieb.
2. Untersuchen Sie, ob die Ventilöffnungen. Brennerteilungen und –Anschlüsse ggf. verstopft sind.
3. Prüfen Sie gemäß der Hinweise auf Seite 16 der vorliegenden Bedienungsanleitung, ob irgendwelche Gaslecks vorhanden sind.

Anzünden des Grills

⚠ WARNING
Warnung

Prüfung auf Flüssigpropangas
Führen Sie den Test niemals mithilfe eines offenen Feuers durch. Vor dem ersten Gebrauch, bei jedem weiteren Einsatz sowie nach dem Auswechseln des Gasbehälters müssen Sie den Behälter auf eventuelle Lecks untersuchen. Dazu müssen Sie die folgenden vier Schritte beachten:

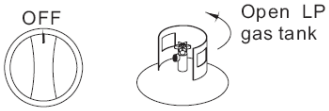
1. Bereiten Sie eine Seifenlösung aus einem Teil flüssigem Reinigungsmittel und einem Teil Wasser zu.
2. Drehen Sie die Reglerknöpfe ganz auf die OFF (AUS) Stellung; anschließend drehen Sie die Gaszufuhr an der Quelle auf ON (AN).
3 . Bringen Sie die Seifenlösung auf alle Gasanschlüsse auf. Sollten sich an irgendeiner Stelle Blasen bilden, dann sind die Anschlüsse nicht vollkommen dicht. Kontrollieren Sie die Anschlussstutzen und ziehen Sie diesen fest oder reparieren Sie diesen, je nach Bedarf
4. Sollten Sie ein Leck entdecken, das Sie nicht reparieren können, so drehen Sie die Gaszufuhr an der Quelle ab und klemmen Sie die Brennstoffzuleitung zum Grill ab.

<u>Anzünden des Grills</u>

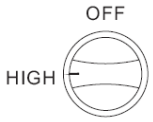
1. Machen Sie sich mit den Sicherheitsrichtlinien am Anfang dieser Bedienungsanleitung vertraut. Das Rauchen und offene Feuer sind während des Anzündens des Grills oder der Überprüfung der Gasversorgungsanschlüsse untersagt.
2. Der Gasbehälter muss gefüllt sein.
3. Untersuchen Sie, ob das Ende jeder Brennerleitung ordnungsgemäß auf der jeweiligen Ventilöffnung sitzt.
4. Alle Gasahnsschlüsse müssen fest angezogen sein.
5. Öffnen Sie den Grilldeckel.

⚠ WARNUNG
Wenn der Grilldeckel während des Anzündens nicht geöffnet ist, kann es zum Ausbruch eines Feuers bzw. zu einer schweren bis tödlichen Verletzungen bzw. Sachbeschädigungen füh-

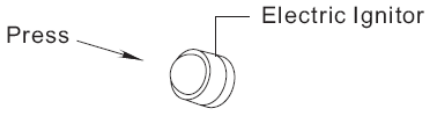
6. Stellen Sie, die Regelknöpfe auf OFF (AUS) und öffnen Sie das Gasbehälterventil.



7.Drücken Sie auf den Regelknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigesinn bis auf HIGH (HOCH)



8. Drücken Sie sofort danach für 3 bis 4 Sekunden auf den elektrischen Zünder, um den Brenner in Gang zu setzen.



9. Sollte der Brenner nicht angehen, drehen Sie den Reglerknopf auf OFF (AUS), warten Sie 5 Minuten, bis das Gas verflogen ist und versuchen Sie es dann erneut.
10. Sobald der Linke Brenner anzündet ist, kann der angrenzende Brenner einfach durch Drehen des entsprechenden Regelknopf auf HIGH (HOCH) angezündet werden.
11. Stellen Sie über die Regelknöpfe die gewünschte Kochtemperatur ein.

Wenn sich der Grill nicht ordentlich anzünden lässt:

1. Drehen Sie das Gas an der Quelle ab und den Regelknopf auf OFF (AUS). Warten Sie mindestens fünf Minuten, bis das Gas verflogen ist und versuchen Sie es dann erneut.
2. Kontrollieren Sie die Gaszufuhr und alle Anschlüsse.
3. Wiederholen Sie den Vorgang des Anzündens. Wenn Ihr Grill noch immer nicht ordnungsgemäß funktioniert, drehen Sie das Gas an der Quelle ab und die Regelknöpfe auf OFF (AUS). Anschließend prüfen Sie folgendes:

- Fehlerhafte Ausrichtung der Brennerleitungen auf den Öffnungen:
- **Fehlerbehebung:** Neue Positionierung der Brennerleitungen auf den Öffnungen
- Hindernis in der Gasleitung:
- Fehlerbehebung: Entfernen Sie die Brennstoffleitung vom Grill. Nicht rauchen! Öffnen sie die Gaszufuhr eine Sekunde lang, um etwaige Verstopfungen aus der Brennstoffleitung zu beseitigen. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Quelle und schließen Sie die Brennstoffleitung wieder am Grill an.

Verstopfte Ventilöffnung:
Fehlerbehebung: Nehmen Sie die Brenner aus dem Grill, in dem Sie den Splint (unter dem Brenner**)** mit einer Schnabelzange herausziehen. Heben Sie jeden Brenner vorsichtig an und von der Gasventilöffnung weg. Entfernen Sie die Öffnung vom Gasventil und beseitigen Sie eventuelle Verunreinigungen mithilfe eines feinen Drahtes. Bauen Sie anschließend alle Öffnungen, Brenner, Splinte und Bauteile für den Grill wieder ordnungsgemäß ein.
Fehlerhafte Ausrichtung des Zünders auf dem Brenner:
Fehlerbehebung: Überprüfen Sie die korrekte Position der Elektrodenspitze, wie in der Abbildung Figure 13 angegeben. Der Abstand zwischen der Spitze der Zündelektrode und dem Empfänger sollte etwa 405 mm betragen. Stellen Sie den Abstand wenn nötig neu ein, wie für den Vorgang der Elektrodenprüfung auf Seite 14 beschrieben.

Lose Zünddrähte
Fehlerbehebung: Kontrollieren Sie den Zünderverteilerkasten, der sich hinter dem Bedienfeld befindet. Schließen Sie lose Drähte an den Verteilerkasten an und versuchen Sie, den Grill in Gang zu setzen.

Schwache AA Batterie
Fehlerbehebung: Schrauben Sie das Zündhütchen ab und tauschen Sie die Batterie aus.

Zum Ablassen von Luft aus der Gasleitung bzw. zum Zurücksetzen des Überlaufventils am Regler:

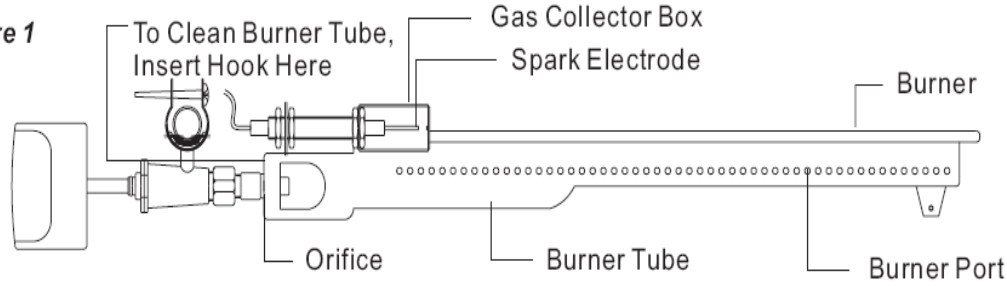
Das vollständige oder zu schnelle Öffnen des Gasbehälterventils bewirkt, dass die Sicherheitsvorrichtung des Reglers die Gaszufuhr sperrt und somit den übermäßigen Gasfluss zum Grill verhindert. Wenn Sie den Brenner immer so weit von der Brennstoffquelle entfernt wie möglich anzünden, tragen Sie dazu bei, Luftlöcher aus dem Verteiler zu beseitigen. Die folgenden Schritte sollten bei jedem Anschluss eines neuen Flüssigpropangasbehälters an Ihren Grill durchgeführt werden:

- Drehen Sie alle Reglerknöpfe auf OFF (AUS)
- Drehen Sie das Flüssigpropangas-Behälterventil am Behälter zu.
- Klemmen Sie den Regler vom Flüssigpropangas-Behälter ab. Lassen Sie das Gerät etwa 5 Minuten lang stehen, dann schließen Sie den Regler erneut an den Gasbehälter an.
- Öffnen Sie den Grilldeckel und den Seitenbrennerdeckel.
- Drehen sie das Gasbehälterventil langsam auf.
- Zünden Sie den Brenner an.

Vorsicht: Nehmen Sie sich vor Flammenrückschlag in Acht

Vorsicht: Gelegentlich nutzen Spinnen und kleine Insekten die Zeit des Transports oder der Lagerung dazu, Ihre Netze bzw. Nester in den Grillbrennerleitungen zu bauen. Diese können den Gasfluss behindern und ein Feuer in den Brennerleitungen oder um diese herum auslösen. Diese Art von Feuer wird FLAMMENRÜCKSCHLAG genannt und kann zu schweren Beschädigungen an Ihrem Grill führen und ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer sein. Obwohl eine verstopfte Brennerleitung nicht die einzige Ursache für einen Flammenrückschlag ist, so ist sie doch die häufigste.
Um das Risiko eines Flammenrückschlags so gering wie möglich zu halten, säubern Sie die Brennerleitungen vor der Montage Ihres Grills, sowie mindestens einmal im Monat im Spätsommer bzw. Frühling, wenn die Spinnen am aktivsten sind. Führen Sie diesen Reinigungsvorgang auch dann durch, wenn Ihr Grill über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde.

Figure 1



Ein-

Einsatz von Infrarot- Hinterbrenner und Drehgrill

Ihr neuer Grill enthält einen Infrarot-Hinterbrenner und einen Drehgrill (Optional) für das langsame Zubereiten von geschmackvollen und saftigen Mahlzeiten, da sich das Grillgut aufgrund des Drehens und mithilfe der Infrarotwärme selbst begießt. Die Position des Hinterbrenners ermöglicht den Einsatz von Abtropfpfannen zum Auffangen der austretenden Flüssigkeit zum Begießen des Grillguts und dem Herstellen von Saucen. Um den Inhalt der Abtropfpfanne weiter zu verfeinern, können Sie Kräuter, Zwiebeln oder andere Gewürze Ihrer Wahl hinzugeben. Der Drehgrillbrenner arbeitet mit Infrarotlicht, das für eine intensive Strahlungshitze sorgt. Diese intensive Hitze kann hervorragend zum schnellen anbraten im eigenen Saft genutzt werden, wodurch alle Nährstoffe der Qualitätsware erhalten bleiben.
Das Grillen auf dem Drehgrill ist ein langsamer Vorgang.

Lesen Sie alle Hinweise:
1. Befestigen Sie den Drehgrill immer zuerst am Grill, anschießend stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Zum Abschalten stellen Sie den Drehgrill erst auf OFF (AUS) und ziehen dann denn Stecker aus der Steckdose.
2. Die meisten Grilloberflächen und Zubehörteile sind während und nach dem Kochen heiß, daher lassen Sie um den Grill herum bitte genügend Vorsicht walten, tragen Sie Schutzhandschuhe und benutzen Sie den Drehgrillgriff.
3. Die Anbringung zusätzlicher Aufsätze wird vom Hersteller nicht empfohlen und kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie diese Vorkehrung nur für den vorgesehenen Zweck.
4. Legen Sie den Boden der Grillschale niemals mit Alufolie, Sand oder einer Fettaufsaugenden Substanz aus.
5. Sollte das Fett anfangen zu brennen, schalten Sie die Brenner und das Gas aus und halten Sie den Deckel GESCHLOSSEN, bis das Feuer aus ist.

Beladen des Drehgrills
Um das Grillgut auf den Spieß zu bringen, muss zunächst der Griff in Position sein: dann schieben Sie einen der Fleischhalter (die Zinken zeigen vom Griff weg) auf den Spieß. Schieben Sie den Spieß mittig durch das Grillgut und anschließend den zweiten Fleischhalter (Zinken zeigen in Richtung Grillgut) auf den Spieß. Es ist sehr wichtig, dass sich das Grillgut mittig und gleichmäßig verteilt auf dem Spieß befindet. Die Fleischhalter anschießend fest zusammenschieben. Die Flügelmuttern mit einer Zange anziehen. Bei Bedarf kann das Grillgut mit einem Schlachterfaden (niemals Kunststoff- bzw. Nylonfaden verwenden) umwickelt werden, um lose Teile zu sichern. Sobald das Grillgut sicher auf dem Spieß platziert ist, stecken Sie den Spieß in den Motor. Falls nötig, können die Grillroste entfernt werden. Legen Sie eine Abtropfpfanne unter das Grillgut, um den Saft und das Bratenfett während des Kochens aufzufangen. Das Durchbiegen des Spießes ist normal, wenn er mit größeren Fleischstücken beladen ist. Starten Sie den Motor und lassen Sie das Grillgut bei geschlossenem Deckel grillen.

Anzünden des Hinterbrenners
Hinweis: Die Position des Hinterbrenners macht ihn windempfindlich, was zu einer geringeren Leistungsfähigkeit des Drehgrills führen kann. Aus diesem Grund sollten Sie bei starkem Wind vom Einsatz des Hinterbrenners absehen.

1. Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. Stellen Sie alle Reglerknöpfe auf OFF (AUS) und öffnen Sie langsam das Ventil am Gasbehälter.
3. Drücken Sie auf den Reglerknopf des Drehgrills und drehen Sie ihn auf HIGH (HOCH). Drücken Sie sofort danach für 3 bis 4 Sekunden auf den elektrischen Zünder.
4. Sollte der Brenner nicht angehen, drehen Sie den Reglerknopf auf OFF (AUS), warten 5 Minuten, bis das Gas verflogen ist und versuchen es dann erneut.
5. Sobald der Brenner in Gang ist, erreicht er die Kochtemperatur schnell. Das orangefarbene / rote Glühen gleicht sich nach rund 5 Minuten aus.
6. Beste Ergebnisse werden erzielt, wenn der Deckel bei Einsatz des Drehgrills geschlossen bleibt und der Regelknopf des Hinterbrenners auf HIGH (HOCH) steht. ***Verwenden Sie die Hauptbrenner nicht, wenn der Hinterbrenner in Betrieb ist.***

⚠ WARNUNG

Der Drehgrillmotor muss gemäß den örtlichen geltenden Richtlinien, elektrisch geerdet sein. Halten Sie das Kabel des Drehgrillmotors von der heißen Oberfläche des Grills fern. Nehmen Sie den Drehgrill nicht in Betrieb, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind. Das Netzkabel verfügt über einen geerdeten 3-poligen Stecker. Zu Ihrer eigenen Sicherheit dürfen Sie den Erdungspol nicht entfernen. Er muss in eine passende 3-polige Steckdose gesteckt werden, die gemäß den Elektrovorschriften und örtlichen geltenden Richtlinien und Bestimmungen geerdet ist. Sollte ein Verlängerungskabel benutzt werden, so muss dieses ebenfalls ordnungsgemäß geerdet und für den Einsatz im Freien geeignet sein. Halten Sie das Verlängerungskabel trocken, es darf nicht auf dem Boden liegen und sollte für Kinder unzugänglich sein. Wenn der Drehgrillmotor nicht verwendet wird, sollte er ausgebaut und an einem trockenen Ort gelagert werden.

Reinigung und Wartung

Halten Sie die für das Kochen mit dem Gasgrill vorgesehnen Außenbereichs sauber und frei von brennbaren …, Benzin und anderen entflammbaren Dämpfen und Flüssigkeiten.
Wie bei allen Geräten sorgen eine sorgfältige Pflege und Wartung für erstklassige Betriebsbedingungen und eine längere Lebensdauer. Wenn Sie die folgenden Reinigungshinweise rechtzeitig beachten, bleibt Ihr Grill sauber und funktioniert einwandfrei bei minimalem Aufwand.

VORSICHT:
Der Grill muss auf OFF (AUS) geschaltet und kalt sein, bevor er gereinigt werden kann.

Reinigung der Grillroste

Vor dem ersten Einsatz und bei Bedarf können Sie die Roste mit einem milden Reinigungsmittel waschen und mit heißem Wasser abspülen. Hartnäckige Essensreste können mit einem Entfetter und einer Fiber - oder Messingbürste entfernt werden.

Reinigung von Abtropfblech und Fettauffangbehälter

Um das Feuerrisiko zu verringern, sollten Abtropfblech, Fettauffangbehälter und Wärmeabschirmung vor jedem Gebrauch des Grills untersucht werden. Entfernen Sie Fette (ein Bratenheber aus Kunststoff eignet sich gut dafür) und säubern Sie das Abtropfblech und den Auffangbehälter mit einer Lösung aus milder Seife und warmen Wasser.

Reinigung der Flammenschutzplatte

Um das Risiko des Aufflammens zu vermindern, sollten die Flammenschutzbleche gesäubert werden, sobald sich Grillgut oder herabtropfendes Fett sammeln. Bürsten Sie die Flammenplatten mit einer textilartigen Bürste ab und drehen Sie diese um, damit hartnäckige Essensreste durch die Hitze des Brenners verbrannt werden können. Die Flammenschutzplatten aus Keramik können beidseitig verwendet werden.

Jährliche Reinigung im Innenraum des Grills

Verwenden Sie eine Fiber- oder Messingbürste, um den Innenraum der Grillschale, die Grillroste, Flammenschutzplatten und Fettauffangbehälter zu säubern. Für Porzellanbeschichtete Oberflächen niemals eine Drahtbürste oder einen Metallschaber verwenden, da diese Werkzeuge die Porzellanoberfläche abschaben bzw. das Porzellan abspalten könnten, wodurch die Rostbildung begünstigt wird.
1. Stelle Sie alle Regelknöpfe auf OFF (AUS).

2. Stellen Sie das Ventil des Flüssigpropangasbehälters auf OFF (AUS)

3. Lösen Sie die Reglerbaugruppe vom Gasgrill bzw. klemmen Sie den Schnellkupplungsschlauch von der Gasquelle ab.

4. Entfernen und säubern Sie die Flammenschutzplatten, Grillrost und Grillbrenner.

5. Decken Sie alle Gasventilöffnungen mit Alufolie ab.

6. Bürsten Sie Innen- und Unterseite des Grills mit einer Messingdrahtbürste oder einem Reinigungsschwamm aus Textilfaser und waschen Sie diese mit einer Lösung aus milder Seife und warmen Wasser. Anschließend gut abspülen und trocknen lassen.

7. Kontrollieren Sie jede Zündelektrode und stellen Sie diese je nach Bedarf nach. Der Abstand zwischen der Spitze der Zündelektrode und dem Empfänger sollte etwa 4,5 mm betragen.

8. Tauschen Sie die Brenner bei Bedarf aus und stellen Sie den Gassammelkasten ein. Das Ende des Sammelkastens sollte den Brennerkanal überdecken.

9. Ersetzen Sie die Flammenschutzplatten (bei Bedarf) und die Grillroste.

11. Schließen Sie die Gasquelle wieder an und beobachten Sie, ob die Brennerflamme ordnungsgemäß brennt.

Außenflächen aus Edelstahl

Witterung und große Hitze können bewirken, dass der Grilldeckel aus Edelstahl mit der Zeit leicht bräunlich wird. Diese Erscheinung sollte nicht mit Rost verwechselt werden und ist kein Produktfehler. Die während des Herstellungsprozesses der Edelstahldeckel verwendeten Maschinenöle sowie Kochöle und ein schmutziger Grilldeckel können ebenfalls zur Verfärbung beitragen, wenn der Deckel nicht vor dem Gebrauch gereinigt wird.

1. Stellen Sie die Gaszufuhr an der Quelle ab und klemmen Sie die Brennstoffleitungen vom Gasventilverteiler ab. Schützen Sie die Anschlusstutzen der Brennstoffleitung.

2. Verwenden Sie einen Edelstahlreiniger und ein weiches Tuch, um anhaltende Verunreinigungen und Öle von der Innen- und Außenseite des Grills zu entfernen. Niemals Schleifmittel oder Bürsten verwenden. Zusätzlich zur Säuberung am Anfang verhindert auch die regelmäßige Beseitigung von Schmutz, Fett und Ölen die Verfärbung des Deckels.

Reinigung von … und Brennerkanälen

Um das Risiko eines Flammenrückschlags zu verringern, müssen die Brennerleitungen im Spätsommer oder Frühling, wenn die Spinnen am aktivsten sind, mindestens einmal im Monat gesäubert werden bzw. wenn Ihr Grill über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wurde.

1. Stellen Sie alle Regelknöpfe auf OFF (AUS)
2. Stellen sie das Ventil des Flüssigpropangasbehälters ebenfalls auf OFF (AUS).
3. Lösen Sie den Gasschlauch und die Reglerbaugruppe vom Grill.
4. Entfernen Sie Flammenschutzplatten, Grillrost und Abtropfblech..
5. Entfernen Sie den Splint auf der Unterseite hinten an jedem Gasbrenner mithilfe einer Schnabelzange.
6. Heben Sie jeden Brenner vorsichtig hoch und weg von der Gasventilöffnung.
7. Führen Sie die Reinigung mithilfe einer der folgenden drei Methoden durch:

●Biegen Sie einen steifen Draht (ein leichter Kleiderbügel eignet sich gut) zu einem kleinen Haken, wie unten abgebildet.
●Verwenden Sie eine Brennerreinigungs- bzw. Flaschenbürste mit einem biegsamen Griff. Führen Sie die Bürste mehrmals durch die Brennerleitung und in den Brenner, um Ablagerungen zu entfernen.
●Verwenden Sie einen Luftschlauch, um Luft durch jede Brennerleitung zu pusten. Der starke Luftstrom sollte alle Ablagerungen und Hindernisse durch den Brenner und aus den Kanälen treiben.

Unabhängig von der verwendeten Reinigungsmethode empfehlen wir Ihnen, außerdem die folgenden Schritte durchzuführen und so zu einer längeren Lebensdauer des Brenners beizutragen. Siehe Abbildung….

1. Verwenden Sie eine Drahtbürste, um die gesamte Außenfläche jedes Brenners zu säubern, bis diese vollständig frei von Essenresten und Schmutz ist.
2. Säubern Sie alle verstopften Kanäle mit einem steifen Draht, wie z. B. einer auseinander gebogenen Büroklammer.
3. Untersuchen Sie alle Brenner auf Beschädigungen (Risse oder Löcher). Wenn ein Brenner beschädigt ist, bestellen und installieren Sie einen neuen. Nach dem Einbau müssen Sie kontrollieren, ob die Gasventilöffnungen ordnungsgemäß in den Enden der Brennerleitungen positioniert sind. Überprüfen Sie auch die Position der Zündelektrode.

Häufig gestellte Fragen

Frage: Kann ich meinen Grill von Flüssigpropangas auf Erdgas umstellen?
Antwort: Nein, Ihr Gasgrill wurde nach genauen technischen Spezifikationen hergestellt und für den Betrieb mit Flüssigpropangas zertifiziert. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sind Umbausätze nicht erhältlich. Jeder Versuch, den Grill umzubauen, führt zu Verlust der Garantieansprüche.

Frage: Wodurch können die Grillteile rosten und in welcher Weise werden die Grillmaterialien dadurch beeinflusst?
Antwort: Das Rosten ist ein natürlicher Oxidationsprozess und kann auf Teilen aus Gusseisen oder Stahl auftreten. Der Rost hat kurzfristig gesehen keine Auswirkung auf die Leistungsfähigkeit Ihres Grills. Die Edelstahlteile rosten nicht. Witterung und extreme Hitze können jedoch zur farblichen Veränderungen des Edelstahldeckels führen. Diese Verfärbung kann nicht als Herstellungsfehler erachtet werden.

Frage: Mein Grill lässt sich nicht richtig anzünden. Was kann der Grund dafür sein?
Antwort: Zünden Sie den Brenner immer erst an der a weitesten von der Brennstoffquelle entfernten Stelle an. Dadurch werden das Gas durch den Verteiler gezogen und den Gasfluss behindernde Luftlöcher vermieden. Die folgenden möglichen Ursachen sollten ebenfalls untersucht werden:

● Kontrollieren Sie, ob genügend Gas im Gasbehälter vorhanden ist.
●Kontrollieren Sie, ob alle Gasanschlüsse fest sitzen.
● Die AA Batterie des Zünders könnte zu schwach sein und ausgetauscht werden müssen
● Zünddrähte könnten lose sein. Nehmen Sie die Batterie heraus, untersuchen Sie den Zünder-Verteilerkasten, der sich hinter dem Bedienfeld befindet, und schließen Sie alle losen Drähte wieder an
● Die Spitzen der Zündelektrode müssen ggf. neu positioniert werden. Alle hierfür erforderlichen Informationen finden Sie im Abschnitt zur Elektrodenprüfung.
● Untersuchen Sie, ob das Ende jeder Brennerleitungen ordnungsgemäß auf der jeweiligen Ventilöffnung sitzt.
● Die Gasleitung könnte verstopft sein. Entfernen Sie die Gasleitungen und den Regler vom Grill. Nicht rauchen! Öffnen Sie die Gaszufuhr eine Sekunde lang, um etwaige Verstopfungen aus der Brennstoffleitung zu beseitigen. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Quelle und schließen Sie die Brennstoffleitung wieder am Grill an.

Frage: Mein Grill hat eine niedrige Flamme und lässt sich manchmal nicht anzünden. Was kann der Grund sein?
Antwort: Sie müssen Luft aus der Gasleitung ablassen bzw. das Überlaufventil am Regler zurücksetzen. Das vollständige oder zu schnelle Öffnen des Gasbehälterventils bewirkt, dass die Sicherheitsvorrichtung des Reglers die Gaszufuhr sperrt und somit den übermäßigen Gasfluss zum Grill verhindert. Wenn Sie den Brenner immer so weit von der Brennstoffquelle entfernt wie möglich anzünden, tragen Sie dazu bei, Luftlöcher aus dem Verteiler zu beseitigen.

Führen Sie den folgenden Vorgang jedes Mal durch, wenn ein neuer Flüssigpropangasbehälter an Ihren Grill angeschlossen wird:
● Drehen Sie alle Regelknöpfe auf OFF (AUS).
● Drehen Sie das Flüssigpropangas-Behälterventil zu.
● Klemmen Sie den Regler vom Flüssigpropangasbehälter ab.
● Lassen Sie das Gerät 5 Minuten lang stehen.
● Schließen Sie dann den Regler erneut an den Gasbehälter an.
● Öffnen Sie den Grilldeckel oder den Seitenbrennerdeckel. Drehen Sie das Gasbehälterventil langsam auf und zünden Sie den Brenner erneut an.

Frage: Wie und wann muss ich die Bauteile im Inneren des Grills reinigen?

Grillroste aus Edelstahl: Vor dem ersten Einsatz und bei Bedarf können Sie die Roste mit einem milden Reinigungsmittel waschen und mit e Wasser abspülen. Hartnäckige Essensreste können mit einem Entfetter und einer Fiber- oder Messingbürste entfernt werden
Flammenschutzplatten: um das Risiko des Aufflammens zu vermindern, sollten die Flammenschutzplatten gesäubert werden, sobald sich Grillgut oder herabtropfendes Fett sammeln. Bürsten Sie die Flammenschutzplatten mit einer textilartigen Bürste ab drehen Sie diese um, damit hartnäckige Essensreste durch die Hitze des Brenners verbrannt werden können. Die Flammenschutzplatten aus Keramik können beidseitig verwendet werden.
Abtropfblech, Fettauffangbehälter und Wärmeabschirmung: Um das Feuerrisiko zu verringern, sollen Abtropfblech, Fettauffangbehälter und Wärmeabschirmung vor jedem Gebrauch des Grills untersucht werden. Entfernen Sie Fette (ein Bratenheber aus Kunststoff eignet sich hier gut dafür) und waschen Sie das Abtropfblech und den Auffangbehälter mit einer Lösung aus milder Seife und warmen Wasser.

Frage: Wodurch wird die Verfärbung des Edelstahls verursacht?
Antwort: Witterung und große Hitze können bewirken, dass der Grilldeckel aus Edelstahl mit der Zeit leicht bräunlich wird. Diese Erscheinung sollte nicht mit Rost erwechselt werden und ist kein Produktfehler. Die während des Herstellungsprozesses der Edelstahldeckel verwendeten Maschinenöle sowie Kochöle und ein schmutziger Grilldeckel können ebenfalls zur Verfärbung beitragen, wenn der Deckel nicht vor dem Gebrauch gereinigt wird. Entfernen Sie nach dem Zusammenbau des Grills die Schutzfolie aus PVC von der Innen- und Außenseite des Grilldeckels. Niemals Schleifmittel oder Bürsten verwenden. Die regelmäßige Beseitigung von Schmutz, Fett und Ölen verhindert ebenfalls die Verfärbung des Deckels.
Hinweise zum Kochen

Ausbrennen
Vor dem ersten Einsatz Ihres Gasgrills ist es ratsam, den Grill “auszubrennen”, um alle Gerüche oder Fremdstoffe zu eliminieren. Zünden Sie die Brenner dazu einfach an, schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Grill auf der Stufe HIGH (HOCH) für drei bis fünf Minuten laufen.

VORSICHT:
Wenn der Grill länger als fünf Minuten auf der Stufe HIGH (HOCH) betrieben wird, können bestimmter Teile des Grills beschädigt werden. Den Grill nie unbeaufsichtigt lassen!!!

Vorheizen
Für das Vorheizen zünden Sie Ihren Grill auf der Stufe HIGH (HOCH) an, schließen den Deckel und gehen nach dem folgenden Schema vor
● Für das Kochen auf hoher Temperatur heizen Sie den Grill drei bis fünf Minuten vor
● Für das Kochen auf niedriger Temperatur heizen Sie den Grill drei Minuten vor.
● Für langsames Kochen ist das Vorheizen nicht nötig.

Kochtemperaturen
Hoch: Verwenden Sie diese Stufe nur für das schnelle Aufwärmen, das schnelle Anbraten von Steaks und Koteletts und für das Ausbrennen von Essensresten nach dem Kochen oder Grillen. Die Stufe HIGH (HOCH) niemals für längeres Kochen, Braten oder Grillen verwenden.

Mittel bis Niedrig: Die Zubereitung der meisten Gerichte erfolgt auf mittlerer bis niedriger Stufe. Dazu zählen Geräuchertes, Geröstetes, Gebackenes und das Kochen fettarmes Grillgut wie z. B. Fisch.

Hinweis:
Die Temperaturstufe hängt auch von der Stärke des Windes und der Außentemperatur ab.

Koch mit direkter Hitze:
Das Kochen mit direkter Hitze erfolgt auf den mitgelieferten Grillrosten, auf denen das Grillgut direkt über den Grillbrenners zubreitet wird. Beim Kochen mit direkter Hitze muss der Deckel geöffnet bleiben. Diese Methode eignet sich ideal für das schnelle Anbraten sowie für Fleisch, Geflügel und Fisch, die den typischen Grillgeschmack haben soll. Frittiertes und Geräuchertes wird ebenfalls am besten mit dieser Methode zubereitet, da hierfür direkte Hitze erforderlich ist.

Kochen mit indirekter Hitze
Das Kochen mit indirekter Hitze kann ebenfalls auf den mitgelieferten Grillrosten erfolgen. Dafür sollten die Lebensmittel auf die rechte oder linke Seite des Grills gelegt und der Brenner auf der gegenüberliegenden Seite angezündet werden. Beim Kochen mit indirekter Hitze muss der Grilldeckel geschlossen sein!
Aufflammen
Die vom Grillgut herabtropfenden Fette und Säfte können das kurzzeitige Auftreten von Flammen hervorrufen. Da dieses Aufflammen für den gewünschten, typischen Grillgeschmack sowie die entsprechende Farbe sorgt, sollte es in gewissem Maße zugelassen werden. Das unkontrollierte Aufflammen kann das Essen jedoch ruinieren.

⚠ WARNUNG

Ihr Grill wird sehr heiß. Beugen Sie sich während der Nutzung des Grills niemals über den Kochbereich. Fassen Sie die Oberfläche des Kochbereichs, das Grillgehäuse, die Abdeckung oder andere Teile des Grills während des Betriebs bzw. bis der Grill sich abgekühlt ist, nicht an.
Die Nichtbeachtung dieser hinweise kann zu schweren Verletzungen führen.

⚠ WARNUNG

Legen Sie den Boden der Grillschale niemals mit Alufolie, Sand oder einer Fett aufsaugenden Substanz aus, die den Fortfluss auf das Abtropfblech und den Fettauffangbehälter verhindern
Die Nichtbeachtung der vorliegenden Hinweise kann den Ausbruch eines Feuers bzw. eine Explosion zur Folge haben und somit zu schweren bis tödlichen Verletzungen oder zu Sachbeschädigungen führen.

Entsorgung

Wenn das Gebrauchsende erreicht ist, insbesondere, wenn Funktionsstörungen auftreten, entsorgen Sie das Gerät entsprechend der in Ihrem Land geltenden Umweltvorschriften.

Werfen Sie verbrauchte Batterien nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese umweltgerecht. Elektrische Abfälle dürfen nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden. Wenden Sie sich für Ratschläge bezüglich des Recyclings an Ihre Kommunalbehörde oder an unseren Kundendienst.

Wir übernehmen für 2 Jahre die Gewährleistung auf Funktion des Gerätes. Voraussetzung für die Gewährleistung ist eine ordnungsgemäße Behandlung des Gerätes und ein offizieller Nachweis des Kaufdatums.